

8ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



PÃO PUNHA: A INOVAÇÃO NUTRICIONAL SABOROSA E SUSTENTÁVEL QUE TRANSFORMA MERCADOS E PALADARES.

**Beatriz SCHABATOSKI; Guilherme Silveira SIMÕES; Juliano Souza Costa Fandinho
CASTRO; Natã Gima da SILVA; Paula Natane Bezerra PONTES**

1. Centro Universitário São Lucas, Porto Velho, Rondônia, Brasil
*Autor correspondente: beatriz_sch@outlook.com

Resumo: Segundo Heinrich Eduard Jacob ao longo da história, o pão manteve uma presença constante, sendo apreciado principalmente pela acessibilidade de seus ingredientes e sua carga simbólica, visto que o mesmo representa a união e a partilha entre as pessoas. Além disso, o pão desempenha um papel de versatilidade, devido ao seu consumo ser realizado em diversas ocasiões, desde o café da manhã até o jantar. Sendo assim, com o passar do tempo, esse alimento experienciou passar por novidades e inovações devido a aplicabilidade da tecnologia em seu desenvolvimento. Dessa forma, novas variedades de pães foram surgindo, com diferentes sabores e texturas, fazendo com que hoje em dia exista inúmeras opções disponíveis no mercado. Contudo, o avanço tecnológico na panificação industrial acabou por refinar o produto, tornando-o não tão saudável. Portanto, a partir disso, o pão integral acabou sendo impulsionado por um interesse em seus benefícios. Ante ao exposto, em resposta a esse cenário, surge a proposta de inovação: o PãoPunha, um pão integral enriquecido com sementes de pupunha, capaz de promover uma experiência culinária que vai além do sabor. Essa inovação visa reimaginar o pão integral tradicional, incorporando sementes de pupunha, ricas em fibras, que não apenas conferem valor nutricional, mas também auxiliam na saúde digestiva e no controle de peso. Portanto, transformando um produto básico em algo versátil que

8ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



poderá trazer uma experiência vantajosa, pois a proposta abrange não só a valorização nutricional, como também a viabilidade regional e a diversificação do mercado. Dessa forma, o projeto tem como finalidade propor uma inovação sustentável e nutritiva no mercado de panificação, destacando o PãoPunha como uma opção inovadora capaz de gerar oferta e demanda. Ao realizar tal projeto, buscou-se como metodologia de pesquisa uma análise do contexto histórico, pesquisa de mercado em Rondônia, desenvolvimento da receita do PãoPunha, estratégias de crescimento e projeção de 5 anos. Dessa forma, evidenciando o comprometimento em oferecer um produto de qualidade. Em vista disso, obteve-se como resultado uma proposta inovadora, atendendo às demandas nutricionais, valorizando a regionalidade e promovendo a conscientização sobre escolhas alimentares saudáveis. No âmbito da valorização regional, obtém-se um aproveitamento da preferência crescente por produtos integrais e saudáveis em Rondônia, além da região possuir potencial significativo para a produção de pupunha. Além disso, no que tange a estratégia de crescimento, inclui-se o planejamento de parcerias estratégicas, distribuição direta e marketing digital. Essas táticas visam tornar o PãoPunha acessível em diversos pontos de venda, explorando a conveniência das compras online e utilizando o poder das mídias sociais para alcançar públicos específicos. A projeção de 5 anos delineia um plano desde o lançamento até a consolidação regional. Dessa forma, a expansão gradual inclui o estabelecimento da marca, crescimento regional, diversificação e reconhecimento, expansão geográfica e, finalmente, consolidação na região norte do Brasil. Cada fase é marcada por estratégias específicas para garantir o sucesso contínuo do PãoPunha no mercado. A viabilidade econômica é respaldada pela crescente demanda de mercado em Rondônia, onde o produto se destaca pela inclusão das sementes de pupunha. A concorrência é superada pela proposta inovadora, enquanto a inclusão de ingredientes saudáveis e regionais adiciona valor ao produto, tornando-o atraente para os consumidores. O processo de preparo do PãoPunha é detalhado, incluindo ingredientes e instruções passo a passo. A fermentação, realizada principalmente por leveduras, é explicada em termos de produção de dióxido de carbono e álcool,



8ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



essenciais para a expansão da massa e a textura característica do pão. Em síntese, o PãoPunha representa uma inovação sustentável e nutritiva que responde à demanda crescente por alimentos saudáveis e saborosos. Sua trajetória de crescimento planejada, aliada à viabilidade econômica e estratégias de marketing, promete consolidá-lo como uma escolha preferencial no mercado alimentício. Ademais, conclui-se que a inovação sustentável e nutritiva representada pelo PãoPunha tem o potencial de transformar o mercado, oferecendo uma opção que vai ao encontro das atuais tendências de alimentação consciente. A valorização de ingredientes locais, a conscientização nutricional e a sustentabilidade são elementos que se entrelaçam na proposta do produto, indicando uma resposta positiva à busca por opções mais saudáveis e saborosas. Por fim, expressamos nossa profunda gratidão à Instituição de Ensino São Lucas, cujo apoio foi fundamental para o avanço deste estudo inovador, que visa não apenas oferecer um produto diferenciado, mas também promover práticas alimentares mais saudáveis e sustentáveis na região de Rondônia.

Palavras-Chaves: Inovação sustentável. Saúde. Nutrição.